

MÜLLER THURGAU 2024

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

Müller Thurgau elegante e spensierato, il suo habitat ideale sono i campi alti del Tennesse, suoli ricchi di minerali da cui le radici dei vigneti traggono caratteristiche uniche.



CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Andamento stagionale L'inverno più caldo della media ha anticipato la ripresa vegetativa, mettendo a rischio i vigneti di fondovalle per le gelate di fine aprile, ma senza danni. La primavera è risultata molto piovosa, anche durante la fioritura, causando fenomeni di filatura e portando a grappoli più spargoli. I primi sei mesi dell'anno hanno superato il picco storico di piovosità, che persisteva dal 1926, e ha impegnato in modo importante, ma in ultima analisi con successo, i Soci viticoltori nelle operazioni in vigna. Da luglio le temperature sono aumentate e il gran caldo, mitigato dal Lago di Garda, ha permesso di far maturare al meglio i grappoli, bloccando l'insorgere di marciumi, come una sorta di disinfezione. La vendemmia è iniziata il 21 agosto, in linea rispetto agli ultimi anni, e, come preventivato, si è rivelata abbastanza scarsa a livello di quantità consentendo di centrare perfettamente i tempi di maturazione, con un buon equilibrio acidico nei bianchi e con una perfetta maturità fenolica nelle uve a frutto rosso. Quindi, una vendemmia scarsa a livello quantitativo, ma di grande qualità e prospettiva per l'invecchiamento dei vini ottenuti.

Zona di provenienza Alto Tennesse.

Varietà di uva utilizzata Müller Thurgau.

Tipologia del terreno Medio impasto, tendente al calcareo.

Forma di allevamento Guyot.

Produzione Intorno a 90 quintali di uva a ettaro.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia Si è svolta l'11 settembre con un'attenta selezione manuale delle uve nelle ore più fresche della giornata (mattino) e utilizzando piccoli recipienti per il trasporto in cantina.

Vinificazione L'uva è stata diraspata e pigiata, e in seguito raffreddata a circa 10 °C. Ne è seguita una macerazione prefermentativa in pressa a contatto con le bucce per alcune ore e una pressatura soffice. Alla pressatura è seguita una stabulazione a freddo del mosto per un paio di settimane a 5 °C prima della



MÜLLER THURGAU 2024

TRENTINO DOC · BIOLOGICO

decantazione. La fermentazione alcolica si è svolta in una decina di giorni in serbatoio di acciaio inox a una temperatura intorno ai 17 °C.

Affinamento A seguito della fermentazione alcolica, anche l'affinamento è avvenuto in serbatoio d'acciaio inox sulle fecce più fini messe in sospensione da batonnage settimanali, allo scopo di dare al vino maggiore complessità e volume. L'imbottigliamento del vino è avvenuto il 6 giugno 2025 e ha prodotto 4.084 bottiglie. A seguire, un congruo periodo di affinamento in bottiglia di un anno circa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista Colore giallo paglierino con giovanili riflessi verdolini, di pregiata luminosità.

Olfatto Presenta al naso con buona intensità ed estrema eleganza un bouquet sfaccettato e variegato in cui emergono subito note di frutta esotica e pompelmo, poi toni più floreali di biancospino e sambuco e delicatamente erbacei di salvia e ortica, e tocchi minerali di pietra focaia.

Gusto Al palato si presenta con grande coerenza con quanto percepito al naso, con una struttura delicata e un perfetto equilibrio gustativo dato dalle note fresche e sapide. Decisamente lunga la persistenza aromatica, va gustato nell'immediato e può mantenere le sue caratteristiche per un paio di anni.

DATI ANALITICI

Grado alcolico 12,00% vol

Zuccheri 0,3 g/l

Estratto secco 19,6 g/l

Acidità totale 5,24 g/l

pH 3,38

Contiene solfiti. Non contiene OGM.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

- Aperitivo accompagnato da finger food di pesce.
- Filetto di pesce di lago alle erbe aromatiche.
- Lasagne vegetali con fonduta di formaggio tenero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 12 °C, in calici di media ampiezza.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare al fresco, possibilmente tra i 10 e i 16 °C, al riparo dalla luce, posizionando la bottiglia orizzontalmente.

CAPACITÀ DI EVOLUZIONE

Almeno 3 anni.

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE

Per visualizzare le indicazioni per la raccolta differenziata, la dichiarazione nutrizionale e l'elenco degli ingredienti, segui questi passi con il tuo cellulare: (1) inquadra il QR code; (2) apri la web app; (3) inquadra il codice a barre corrispondente al formato di tuo interesse.



0,75 l

